

PENGESAHAN SKRIPSI

Judul Skripsi : Variasi Konsentrasi Kunyit Terhadap Aspek Mikrobiologi
Daging Ayam Selama Penyimpanan Suhu Rendah
Nama : Ishak Suleman
NIM : 651415072

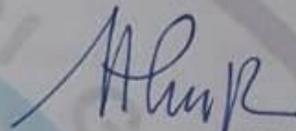
Telah Diperiksa dan Disetujui oleh Komisi Pembimbing:

Pembimbing Utama



Suryani Une, S.TP, M.Sc
NIP.198309232008012005

Pembimbing Pendamping



Dr. Muh. Tahir, S.TP, M.Si
NIP. 19721114200501102

Menyetujui,

Dekan Fakultas Pertanian



Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP.196207061994032001

Mengetahui,

Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi
Pangan



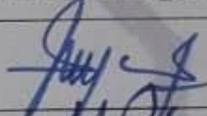
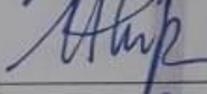
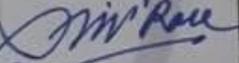
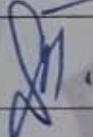
Marleni Limonu, SP, M.Si
NIP/ 196911152008122001

Tanggal Ujian: 17-06-2021

DAFTAR TIM KOMISI PENGUJI

Judul Skripsi : Variasi Konsentrasi Kunyit Terhadap Aspek Mikrobiologi
Daging Ayam Selama Penyimpanan Suhu Rendah
Nama : Ishak suleman
NIM : 651415072

Telah diuji dan dinyatakan lulus dalam sidang ujian pada: 17 Juni 2021 di Depan
Komisi Penguji

Nama	Jabatan	Tanggal	Tanda Tangan
Suryani Une, S.TP, M.Sc	Ketua	17-06-2021	
Dr. Muh. Tahir, S.TP, M.Si	Anggota	17-06-2021	
Dr. Ir. Musrowati Lasindrang, MP	Anggota	17-06-2021	
Siti Aisa Liputo, S.Si, M.Si	Anggota	17-06-2021	

Menyetujui,

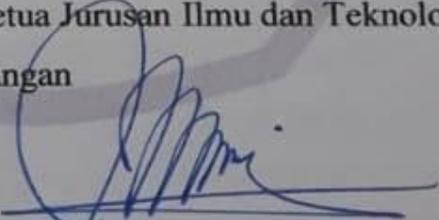
Dekan Fakultas Pertanian


Dr. Ir. Asda Rauf, M.Si
NIP.196207061994032001

Gorontalo,

Mengetahui,

Ketua Jurusan Ilmu dan Teknologi
Pangan


Marlem Limonu, SP, M.Si
NIP. 196911152008122001

PERNYATAAN KEASLIAN SKRIPSI

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ishak Suleman

NIM : 651415072

Program Studi : Teknologi Pangan

Judul Penelitian : Variasi Konsentrasi Kunyit Terhadap Aspek Mikrobiologi Daging Ayam Selama Penyimpanan Suhu Rendah

Menyatakan dengan sebenarnya bahwa skripsi ini benar benar merupakan hasil karya saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing dan bukan merupakan pengambilalihan tulisan atau pikiran orang lain. Sumber informasi yang berasal atau dikutip dari karya yang diterbitkan atau tidak diterbitkan dalam daftar pustaka. Apabila di kemudian hari terbukti atau dapat dibuktikan bahwa sebagian atau keseluruhan skripsi ini merupakan hasil karya orang lain atau terbukti melakukan plagiasi, maka saya bersedia menerima sanksi akademik/hukum atas perbuatan tersebut.

Gorontalo, 17 Juni 2021

yang menyatakan



Ishak Suleman

NIM: 651415072

ABSTRAK

Ishak Suleman. 651415072. Variasi Konsentrasi Kunyit Terhadap Aspek Mikrobiologi Selama Penyimpanan Suhu Rendah. Dibawah Bimbingan Suryani Une dan Muh. Tahir.

Senyawa aktif dalam rimpang kunyit mampu menghambat pertumbuhan pertumbuhan jamur, virus dan bakteri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh konsentrasi kunyit dan lama penyimpanan serta pengaruhnya pada potongan daging ayam yang disimpan pada suhu rendah. Penelitian ini menggunakan rancangan acak lengkap (RAL) dengan faktor tunggal dan 4 taraf perlakuan yaitu konsentrasi kunyit 0%, 10%, 20%, 30%. Masing-masing perlakuan diulang 3 kali. Kemudian pengamatan dilakukan pada hari ke 0, hari ke 3 dan hari ke 7. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa nilai TVBN daging ayam yang direndam dengan ekstrak kunyit pada lama penyimpanan 0 hari berkisar antara 14,43-6,77 mgN/100g, pada lama penyimpanan 3 hari berkisar antara 16,73-8,50 mgN/100g, pada penyimpanan 7 hari berkisar antara 19,27-10,63 mgN/100g. Nilai pH daging ayam yang direndam dengan ekstrak kunyit pada penyimpanan 0 hari berkisar antara 7,35-6,21, penyimpanan 3 hari berkisar antara 6,95-6,15, penyimpanan hari ke 7 berkisar antara 5,1-6,01. Dan nilai TPC daging ayam yang direndam dengan ekstrak kunyit pada penyimpanan 0 hari berkisar antara $8,3 \times 10^5$ CFU/g – $4,9 \times 10^4$ CFU/g, penyimpanan hari ke 3 berkisar antara $8,4 \times 10^5$ CFU/g – $5,24 \times 10^4$ CFU/g, dan pada penyimpanan 7 hari berkisar antara $9,5 \times 10^5$ CFU/g – $5,5 \times 10^4$ CFU/g.

Kata kunci: Daging Ayam, Kunyit, Penyimpanan Dingin, pH, TVBN, dan TPC.

ABSTRACT

Ishak Suleman. 651415072. Variation of Turmeric Concentration against Microbiological Aspects of Chicken Meat at Low-Temperature Storage. The principal supervisor is Suryani Une and the co-supervisor is Muh. Tahir.

Active compounds in the turmeric rhizome can inhibit the growth of fungi, viruses, and bacteria. The study aimed to identify the effect of turmeric concentration and storage time against chicken meat stored at low temperatures. This study employed a Completely Randomized Design (CRD) with a single factor and four treatment levels: turmeric concentration of 0%, 10%, 20%, and 30%. Each treatment was replicated three times. Then, the observation was carried out on day 0, day 3, and day 7. The finding revealed that TVBN (Total Volatile Basic Nitrogen) values of chicken meat soaked with turmeric extract at the storage time of 0 days ranging from 14.43 to 6.77 mgN/100g, at the storage time of three days ranging from 16.73 to 8.50 mgN/100g, and at the storage time of seven days ranging from 19.27 to 10.63 mgN/100g. In addition, the pH value of chicken meat soaked with turmeric extract at the storage time of 0 days ranged from 7.35 to 6.21, at the storage time of three days ranged from 6.95 to 6.15, and at the storage time of seven days ranged from 5.1 to 6.01. Meanwhile, the TPC (Total Plate Count) value of chicken meat soaked with turmeric extract at the storage time of 0 days ranged from 8.3×10^5 CFU/g to 4.9×10^4 CFU/g, at the storage time of three days ranged from 8.4×10^5 CFU/g to 5.24×10^4 CFU/g, while at the storage time of seven days ranged from 9.5×10^5 CFU/g to 5.5×10^4 CFU/g.

Keywords: Chicken Meat, Turmeric, Low-Temperature Storage, pH, TVBN, and TPC.

